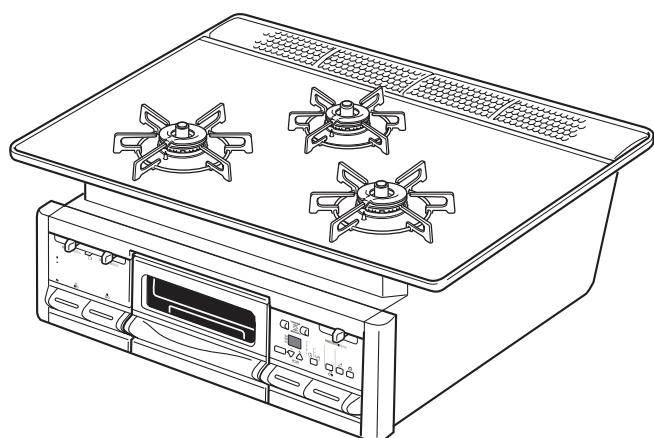
Rinnai 家庭用

グリル付 ガスクックトップ®

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

	型　　式	型式の呼び
75cm 幅	RS71W2A2RX	RB71W2AR L/R
		RB71W2AR(G) L/R
	RS78W2A2R	RB78W2AR L/R
	RS78W2B1R	RB78W2AR(G) L/R
	RS78W2A6R	
	RXE78W2A2R	
60cm 幅	RS38W2A2R	RB38W2AR L/R
	RS38W2B1R	RB38W2AR(G) L/R
	RS38W2A6R	
	RXE38W2B1R	

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- ●この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡して再購入してください。

もくじ

各部の名称と特長

各部の名称

小バーナー

ごとく大

強火力バーナー

コンロ用火力調節つまみ

電池ケースふた➡ 9 ページ

電池交換サイン➡ 43 ページ

コンロ用操作ボタン
それぞれのボタンの上にどのコンロのものか表示してあります。

左側操作ボタン用点火ロックつまみ➡ 9 ページ

グリルとびら➡ 24 ページ

グリルとびら取っ手

下火カバー➡ 7 ページ

グリル皿

グリル焼網

グリル皿受け

ごとく小

標準バーナー
（温度調節機能付）

排気口
調理中の排気がでるところです。

排気口カバー

注意ラベル

トッププレート

上火キー

下火キー

グリル用操作ボタン
ボタンの上に のマークが表示してあります。

右側操作ボタン用点火ロックつまみ➡ 9 ページ

コンロ・グリル操作部

※図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。
※図は -Lタイプ（強火力バーナーが左側のタイプ）です。-Rタイプは強火力バーナーと標準バーナーが左右逆になります。

✦バーナー

コンロ・グリル操作部の名称

●標準バーナーが右側の機器の場合

火力表示ランプ
グリル使用時に点灯し、上火、下火の火力を表示します。

コンロタイマーモード表示ランプ
コンロタイマーモード設定時に点灯します。

湯わかしモード表示ランプ
湯わかしモード設定時に点灯します。

上火キー
グリルの上火の火力を調節できます。

下火キー
グリルの下火の火力を調節できます。

センサー解除モード表示ランプ
センサー解除モード設定時に点灯します。

焼き加減表示ランプ
オートメニューの焼き加減設定時に点灯します。

グリル調理タイマー表示ランプ
グリル調理タイマー使用時に点灯します。

揚げもの設定温度表示ランプ
揚げものモード設定時に設定された温度を点灯・点滅で表示します。

炊飯モード表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

炊飯キー
炊飯モードの設定時に使用します。
■炊飯モード ➡ 17 ページ

揚げものキー
揚げものモード設定時に使用します。
■揚げものモード ➡ 14 ページ

オートメニュー表示ランプ
オートメニュー設定時に点灯します。

タイマーセットキー
- グリル調理タイマー・コンロタイマー・湯わかしの時間を設定できます。
- グリルオートメニューの焼き加減を設定できます。

センサー解除キー（3秒押し）
あぶり料理や高温になる調理をするときなど、センサーを一時的に解除したいときに使用します。
■センサー解除モード ➡ 16 ページ

オートメニューキー
魚を自動で焼き上げたいときに使用します。
■オートメニューモード ➡ 28 ページ

表示部
グリル調理タイマー・コンロタイマー・湯わかしの時間・グリルオートメニューの焼き加減を表示します。

タイマー・湯わかしキー
タイマーセットと湯わかしをするコンロを選択するときに使用します。
■湯わかしモード ➡ 19 ページ
■コンロタイマーモード ➡ 21 ページ

●標準バーナーが左側の機器の場合

各部の名称と特長

便利・安全機能のご紹介

✤操作ボタンを戻し忘れるとブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

タイマーや便利機能を使って自動消火したり、他の安全機能により消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分毎にブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

✤コンロ消し忘れ消火機能の時間を任意に設定

カスタマイズ機能 ➡33 ページ

- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：30 ～ 90 分の間で、10 分刻みおよび 2 時間に設定できます。「－－（約 2 時間）」（強火力バーナー・標準バーナー・小バーナーすべて同じ時間）に設定できます。購入時は「－－（約 2 時間）」に設定されています。

※この説明書では、購入時に設定されている時間で説明しています。

コンロ安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 41 ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➡ 33・39・40・41 ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

すべてのバーナーは約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

✤自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 ➡ 10 ページ

強火力バーナー　標準バーナー

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに強火・弱火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。調理に支障があるときはセンサー解除モードをお使いください。

✤調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 ➡ 10・39・41 ページ

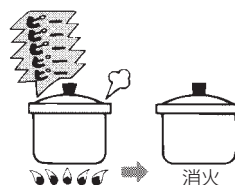
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

調理油が過熱されると、自動的にガスを止めます。

✤なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 ➡ 41 ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつきはじめるとなべをいためる前に自動消火します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

グリル安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 41 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➡ 41 ページ

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

✤水のいらない両面焼グリル

グリル皿に水を入れずに使います。火力調節は上火と下火と別々に調節でき上火と下火の組み合わせにより4段階あります。

✤グリルとびら ➡ 24・36 ページ

- グリルとびらを引き出す幅が広くなりました。焼きものの出し入れも簡単になりました。
- グリル皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

✤焼き時間と火加減を自動で調節

オートメニューモード ➡ 28 ページ

生魚や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、この製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

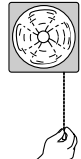
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

換気必要

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気禁止

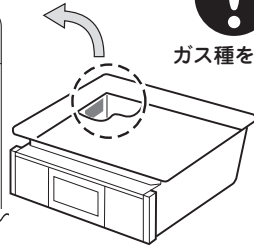
■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓（ねじガス栓）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

必ず行う

⚠警告

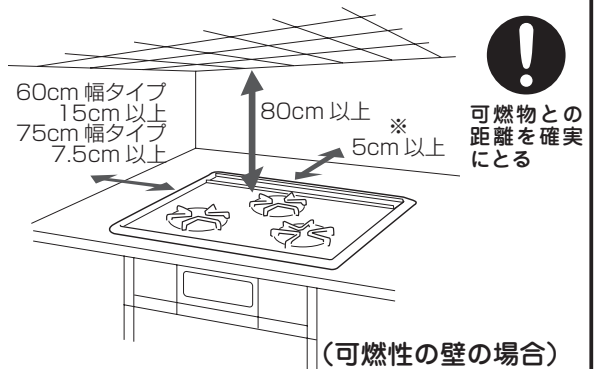
■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
銘板は機器内後方側面に張ってあります。
供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはガス事業者に問い合わせてください。
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

安全上のご注意

⚠ 警　告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店、またはガス事業者にご相談ください。

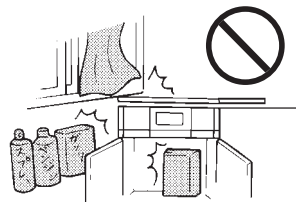
（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

ガス機器防火性能評定試験基準の変更に伴い、可燃物からの後方離隔距離が製造年月によって異なります。
製造年月は銘板に記載してあります。

（例）09.04 － 000001
製造年月

※製造年月 09.03 以前は 15cm 以上

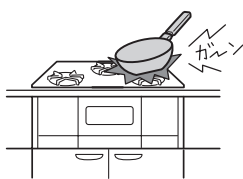
■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない

熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない

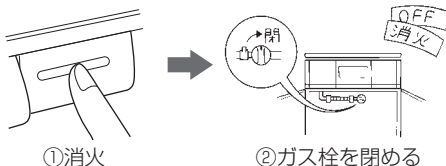
引火して火災の恐れがあります。

■トップブレートに衝撃を加えない

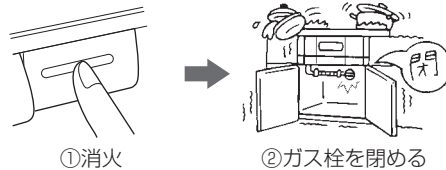
■トッププレートの上にのらない

トッププレートにひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。ひびが入るとご使用時にけがの恐れがあります。

■使用後は消火を確認しガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

①消火　②ガス栓を閉める

■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

故障かな？と思ったら（➡ **38 ～ 43** ページ）に従い処置をする。

①消火　②ガス栓を閉める

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。電話や来客の場合はいったん火を消してください。

■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒の恐れがあります。また、火災の原因になります。

⚠ 注　意

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。

■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻して、しばらく時間をおき、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

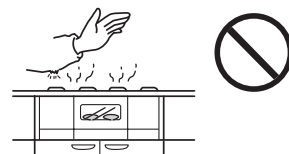
■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどの恐れがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。

注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。

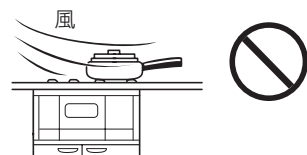
■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

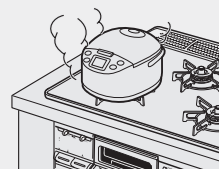
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

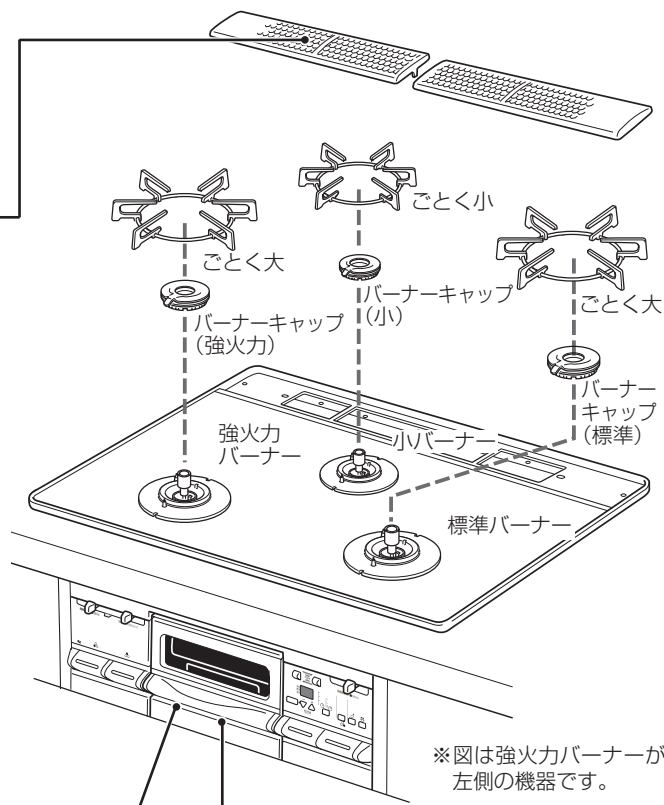
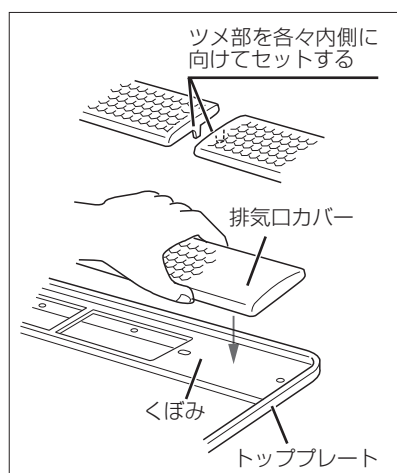
なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

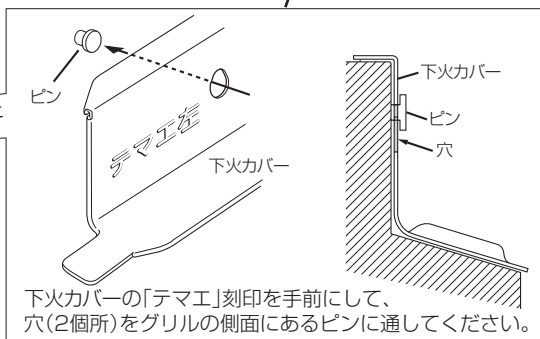
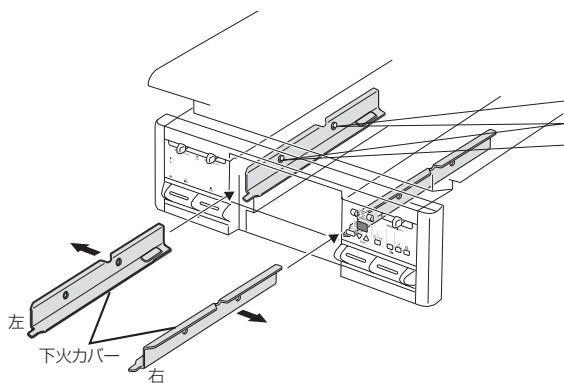
お願い

- 使用中はときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
- コンロを使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わない。磁力線により本製品が故障する原因となります。

準備をしましょう

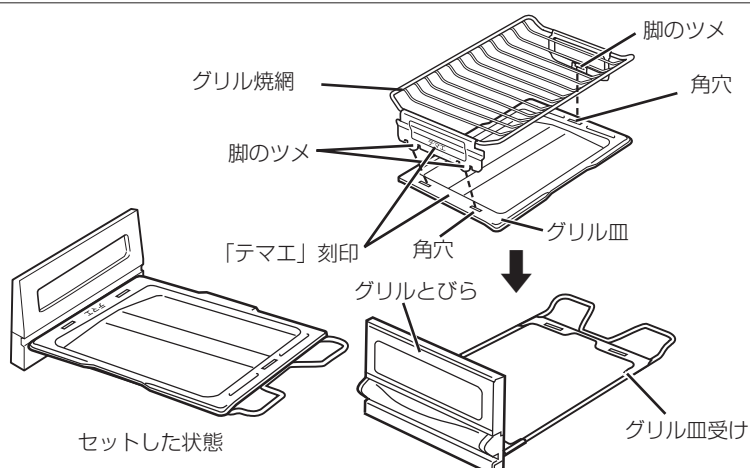
各部品のセット

排気口カバー

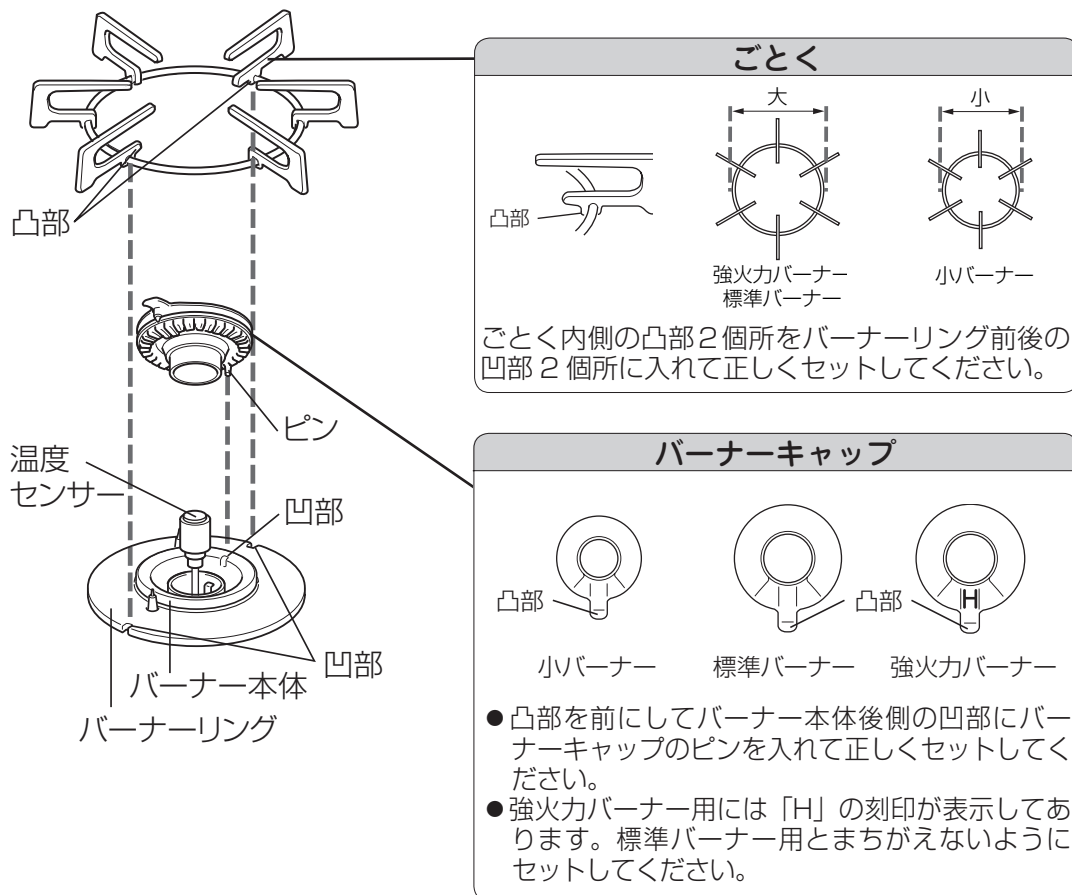
2 つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。

※図は強火力バーナーが左側の機器です。

下火カバー

下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、穴(2個所)をグリルの側面にあるピンに通してください。

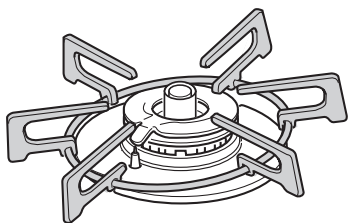
グリル皿・グリル焼網

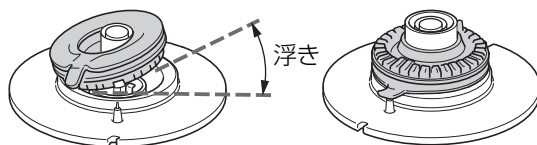
- グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るようにセットしてください。
- グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。

ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

✦強火力バーナー・標準バーナー・小バーナー

⚠ 注　意

■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。

■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や器具の中に炎がもぐりこんで危険です。

お願い

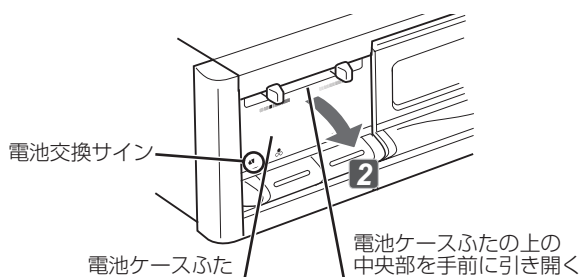
- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ・ごとくはお客様が取り替え可能な消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。➡43 ページ
- ごとく・バーナーキャップ上部はホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついても性能はかわりません。➡35・36 ページ

準備をしましょう

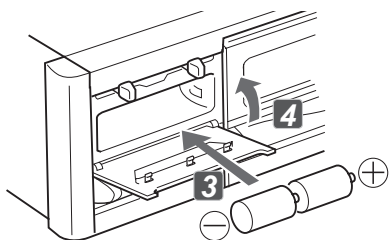
乾電池の取り付け ➡ 43 ページ

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。

1 機器が冷めていることを確認する

2 電池ケースふたを手前に引き開く

3 電池を入れる

単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を下図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。

4 電池ケースふたをもとに戻す

⚠ 警　告

■**乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない**

■**新旧・異種の乾電池は混用しない**

■**器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす**

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

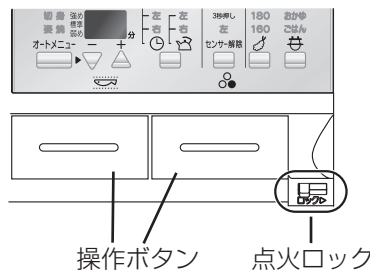
■**乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う**

不用意な点火を防ぐ【点火ロック】

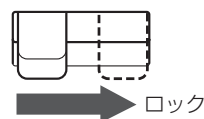
操作ボタンを押せないように、ロックすることができます。

✦ロックする

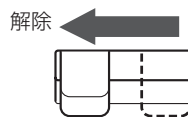
点火ロックつまみは、グリルをはさんで左右2個所にわかれています。

1 ロックする側の操作ボタンが、2 個とも消火の位置にあることを確認する

※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

2 点火ロックつまみを、右方向にスライドさせる

ロックできます。

✦ロックを解除する

1 点火ロックつまみを、左方向にスライドさせる

ロックを解除できます。

お願い

● ロックしてある場合は、操作ボタンを強く押し込まないでください。破損する場合があります。

コンロをお使いになる前に

コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意➡ 4 ページ」をよくお読みになってお使いください。

⚠ 警　告

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使わない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

⚠ 注　意

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

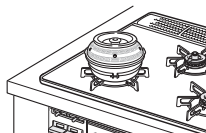
なべなどの大きさに合わせて火力調節

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。また自動で火力が切り替わる場合があるので火加減に注意してください。

■コンロには石焼いもつぼは使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない

なべが傾いてやけどの原因になります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。
小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
小さななべは小バーナーをご使用ください。

お願い

- **みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める**
  強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
- **煮こぼれに注意する**
  機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。火加減に注意してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。
- バーナーリングは塗装してありますので、指定以外の補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し、変色したり、はがれたりします。

使用中に自動的に弱火になったときは

高温自動温度調節機能が作動

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに強火・弱火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。（強火力バーナー・標準バーナー）
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。
調理ができない場合はセンサー解除モード（強火力バーナー）をお使いください。➡16 ページ

ワンポイント

- 炎が自動的に強火・弱火と切り替わりますが、故障ではありません。
- 炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。
- 高温自動温度調節機能が作動して、最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。（センサー解除モードを使用した場合も同様です。）
- 自動消火した場合は、なべなどが大変熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

標準バーナー

■天ぷら・フライなどの揚げもの
■炊飯・おかゆ
■煮もの・煮こみ料理

強火力 バーナー

■炒めものなど、強い火力を必要とする料理
- 炒飯・焼きそば・野菜炒めなど

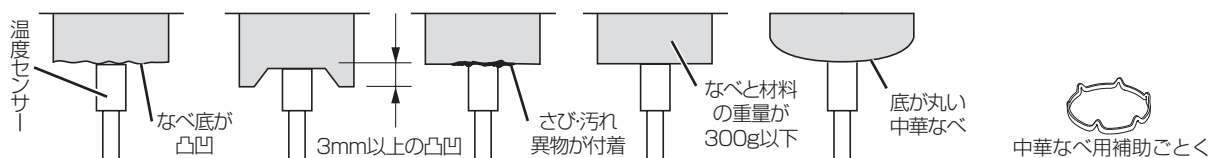
■焼きものなどの高温になる料理
- たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
- ポークソテー・ソーセージなどから焼きにちかい料理

●小バーナーでは、保温やあたためなどの火力を必要としない料理にお使いください。

使用できるなべと温度センサー

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない
- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない場合があります。

■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない
油の温度が上がりやすく発火の原因になります。

耐熱ガラス容器　土なべ

底が浅いなべなど

なべの種類	油料理 （揚げものなど）	その他の料理 （煮ものなど）	温調機能 揚げものモード ➡ 14 ページ	温調機能 湯わかしモード ➡ 19 ページ
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○ （油量：200mℓ 以上）	○	○ （油量：500mℓ ～ 1ℓ）	○ 水量： （標準バーナー：500mℓ～2ℓ） （強火力バーナー：500mℓ～3ℓ）
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○ （油量：200mℓ 以上）	○	○ （油量：500mℓ ～ 1ℓ）	○ 水量： （標準バーナー：500mℓ～2ℓ） （強火力バーナー：500mℓ～3ℓ）
ステンレス （薄手：なべ底厚み 2.5mm 未満）	×	○	○ （油量：500mℓ ～ 1ℓ）	○ 水量： （標準バーナー：500mℓ～2ℓ） （強火力バーナー：500mℓ～3ℓ）
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○ （ただし、消火する場合があります）	×	×
圧力なべ	×	○ （ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ	○ （油量：200mℓ 以上）	○	×	○ 水量： （標準バーナー：500mℓ～2ℓ） （強火力バーナー：500mℓ～3ℓ）

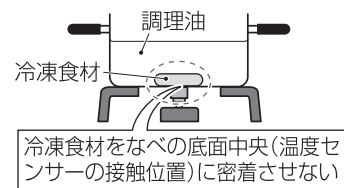
○：適する　　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

中華なべについて

- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

⚠ 警　告

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない

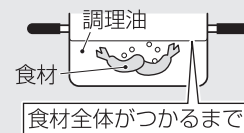
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200mℓ以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

調理油
食材
食材全体がつかるまで

■強火力バーナーのセンサー解除モードは揚げもの調理には使用しない

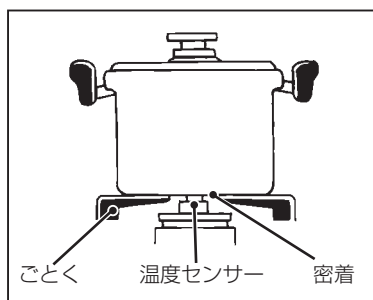
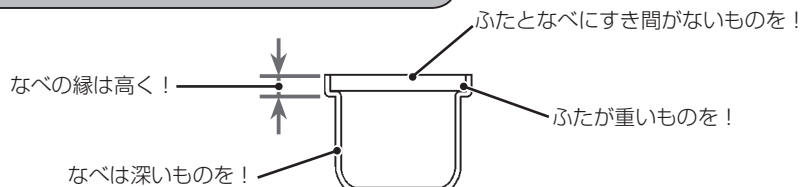
調理油の温度が高くなり、発火する恐れがあります。

炊飯に適したなべを使いましょう ➡ 17ページ

炊飯に使用するなべの種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	RTR-03D	○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、吹きこぼれますので、ふたをずらして使用してください。）
	RTR-300D1	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	RTR-500	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ		○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ		○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手(2.5mm 以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ		×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

✦なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。

上手に炊飯するためになべを選ぶ

●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

コンロバーナーには消し忘れ消火機能がついています。強火力バーナー・標準バーナー・小バーナーは約2時間連続使用すると自動消火します。➡3ページ

step ① 準　　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

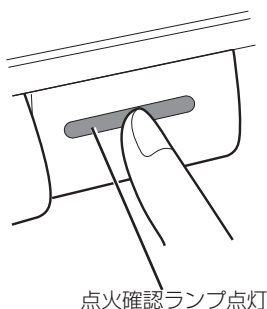
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。➡9ページ

step ② 点　　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

点火確認ランプが点灯します。

ワンポイント

- 火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただし強火力バーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全個所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

2 バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離す

step ③ 火力調節

1 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせる

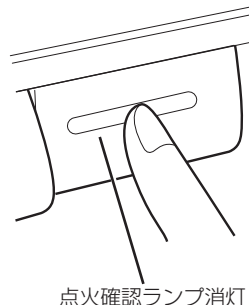
- 左にスライド：火力が強くなる
- 右にスライド：火力が弱くなる

ワンポイント

- 火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

step ④ 消　　火

1 操作ボタンを押す

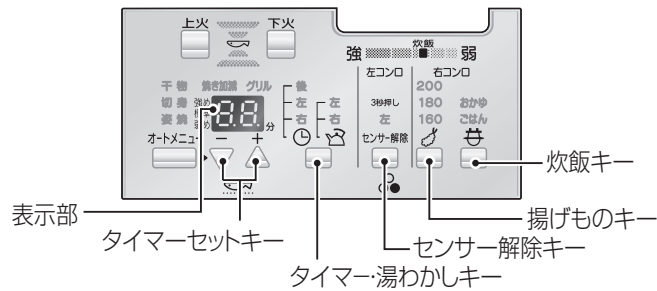
点火確認ランプが消灯し、操作ボタンが戻ります。
必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 自動操作ボタンを戻すまで、１分毎にブザーが「ピピッ」と５回鳴ってお知らせし続けます。➡3ページ

⚠ 注　意

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

コンロ操作部の使いかた

※図は標準バーナーが右側の機器の場合です。
※操作部の詳細は2ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

揚げものモードは標準バーナーで、揚げもの時に使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

step ① 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

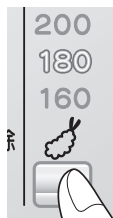
点火操作➡ **13** ページを参照してください。
火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

点火確認ランプ点灯

step ② モード設定

1 揚げものキーを押す

揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。

ワンポイント
- 揚げものキーの1回めの操作時は、180℃に設定されています。

step ③ 温度設定

1 揚げものキーを押し、温度を設定する

揚げものキーを押すごとに、
「**180℃**」→「200℃」→「160℃」→消灯（取り消し）→「**180℃**」…の順で切り替わります。

〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

ワンポイント
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。
- 消灯（取り消し）にすると**揚げものモード**が取り消され**自動判別モード**➡ **22** ページに設定されます。
- 揚げものモード使用中に炊飯キーは押さないでください。（炊飯モードに切り替わります。）

step ④ 調　理

1 油が設定された温度になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

2 食材を投入し、調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。
途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合は、設定温度になったとき再びブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

step ⑤ 終　了

1 操作ボタンを押して消火の状態にする

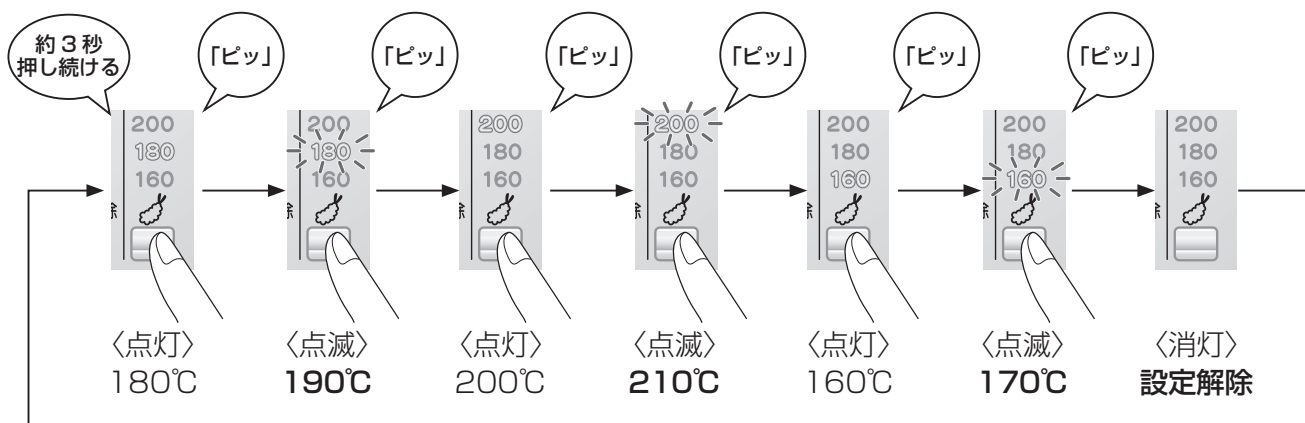
点火確認ランプと揚げもの設定温度表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。

点火確認ランプ消灯

ワンポイント
- **揚げものモード**の油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5～1 ℓ が最適です。
  アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
  油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

コンロを使いましょう

表示温度より10℃高く設定（170℃・190℃・210℃）をする場合

最初に揚げものキーを押したときに、そのまま３秒押し続けることにより、+10℃の温度設定ができます。

1 標準バーナーの点火操作をする

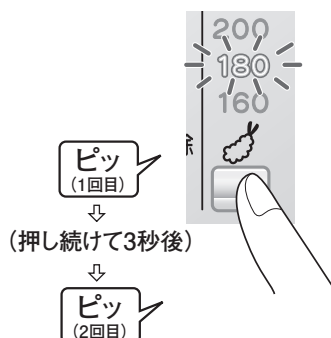
点火操作➡ **13** ページを参照してください。
火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

点火確認ランプ点灯

2 揚げものキーを押して「180℃」に設定したまま、揚げものキーを押し続ける

● 180℃の設定にすると「ピッ」と鳴りますが、そのまま押し続けてください。

⇩（押し続けて、約３秒後）

●約３秒押し続けると再び「ピッ」と鳴り、190℃の設定になり、**180℃ランプ**が**点滅**します。

3 揚げものキーを押すごとに「ピッ」と１回鳴って170℃まで10℃ごとの温度設定ができます

ワンポイント

●消火した場合は、この設定は解除されます。ご使用の際は、その都度、設定操作を行ってください。
●調理の途中でも設定温度を変えることができます。

高温調理をする【センサー解除モード】

センサー解除モードは強火力バーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できるモードです。
焦げつき消火機能と**天ぷら油過熱防止機能**を解除し、高温調理ができます。（約 30 分間使用できます。）
下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

step ① 点　火

1 強火力バーナーの点火操作をする

点火操作 ➡ 13 ページを参照してください。

点火確認ランプ点灯

step ② モード設定

1 センサー解除キーを 3 秒長押しする

表示部が「 I 」→「 ⅃ 」→「 ⊔ 」→「 口 」と表示されます。「 口 」が表示されたとき、「ピッ」と 1 回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除モード表示ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。

ワンポイント
- もう一度センサー解除キーを押すと取り消しになります。

step ③ 調　理

1 食材を投入し、調理をはじめる

ワンポイント
- なべの異常過熱を防止するため、強火・弱火と火力が自動的に切り替わることがあります。
また、弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、温度センサー過熱防止機能がはたらき、自動消火します。
- 再点火しても火がつかない場合は、しばらく待ってからおこなってください。

2 約 30 分経過すると…

ブザーが「ピー」と 3 回鳴ってお知らせし、センサー解除モード表示ランプが消灯し、自動消火します。
また、表示部が「00」と「-3」を交互に点滅します。

step ④ 終　了

操作ボタンを押して消火の状態にする

点火確認ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。➡ 13 ページ

点火確認ランプ消灯

ワンポイント
- 消火の状態に戻すまで、強火力バーナーの点火確認ランプは点滅し続けます。

コンロを使いましょう

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは標準バーナーで使用できるモードです。
「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。また、別売の炊飯専用なべ➡ 43 ページをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

step ① お米をはかる

1 180㎖用計量カップでお米をはかる

180㎖用計量カップを使うと、**1カップで米1合**になります。

- **1回で炊ける量は、**
  ごはん：**1〜5合**（5合以上は炊けません）
  おかゆ：全がゆは**1合以下**（約5人前）
  　　　　七分がゆは**0.5合以下**（約3人前）

step ② お米を洗う

1 たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる

2 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

ワンポイント

- **白米について**
  ・新米はやや水を少なめにしてください。
- **無洗米について**
  ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
  ・水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
  ・別売の炊飯専用なべ（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
- **胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて**
  ・水に浸してから炊飯してください。
  ・水をやや多めにしてください。
- **おかゆについて**
  ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
  ・塩はでき上がる直前に入れてください。
  ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。別売の炊飯専用なべ（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

step ③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
炊飯に適したなべを使用してください。➡ 12 ページ

1 180㎖用計量カップで水をはかる

180㎖用計量カップを使うと、**1カップで水180㎖**になります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量		
	炊飯	おかゆ	
容量（重量：合数）		全がゆ	七分がゆ
45㎖（38g：0.25合）	—	360㎖	470㎖
90㎖（75g：0.5合）	—	540㎖	630㎖
180㎖（150g：1合）	300㎖	900㎖	—
270㎖（225g：1.5合）	390㎖	—	—
360㎖（300g：2合）	480㎖	—	—
450㎖（375g：2.5合）	580㎖	—	—
540㎖（450g：3合）	670㎖	—	—
720㎖（600g：4合）	930㎖	—	—
900㎖（750g：5合）	1130㎖	—	—

step ④ お米を水に浸す

ごはんモードや**おかゆモード**の場合、浸しおきをしてください。

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類		お米を水に浸す時間	
		春〜夏	秋〜冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
炊飯	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0〜30分	0〜30分

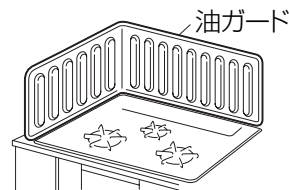
お願い

- 無洗米の場合は必ず浸しおきをして、炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんがかたくなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

ご飯を炊く【炊飯モード】

機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。

step ① 点　火

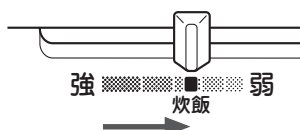
1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作 ➡13 ページを参照してください。

step ② 火力調節

1 火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

火力調節のつまみを右にゆっくりスライドさせます。

ワンポイント

- 炊飯位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力が炊飯位置より大きいとごはんはかために、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

step ③ モード設定

1 炊飯キーを押す

ごはんモードに設定され、ごはんモード表示ランプが点灯します。
炊飯キーを押すごとに、
「**ごはん**」→「おかゆ」→「**ごはん**」…の順で切り替わります。

ワンポイント

- 3合(450g)炊飯の場合、通常で約22分で炊き上げ、その後むらし約10分です。
- おかゆモードの場合、約 35 ～ 50 分で炊き上がります。
- **火力調節つまみを炊飯位置**に合わせたあと、できるだけ早くモード設定をしてください。
- 炊飯の途中で**炊飯モード**を切り替えたり、他のキーを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- **炊飯モード**を解除するときは、いったん消火してください。
  解除後は**自動判別モード**➡ **22** ページに設定されます。

step ④ 炊　飯

1 ごはんが炊きあがると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ごはんが炊きあがると、自動で消火し、ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、点火確認ランプが点滅します。

同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。むらし中は、ごはんモード表示ランプが点灯します。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、ごはんモード表示ランプが点滅します。

ワンポイント

- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
- **おかゆモード**の場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせします。
- **炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間、火力などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。**

step ⑤ 終　了

むらしタイマー終了後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。➡13 ページ

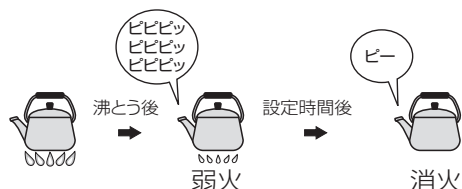
ワンポイント

- 消火の状態に戻すまで、ごはんまたはおかゆモード表示ランプおよび標準バーナーの点火確認ランプは点滅し続けます。
- ２度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります）
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

コンロを使いましょう

お湯をわかす【湯わかしモード】

湯わかしモードは標準バーナーまたは強火力バーナーどちらかのバーナーのみの設定となります。

- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合は、タイマー・湯わかしキーを押しても標準バーナーの湯わかしモードには設定できません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合でも、強火力バーナーで湯わかしモードの設定はできます。
- 湯わかしモードを使用している場合は、すべてのコンロタイマーモードとの併用はできません。

【湯わかしモード】

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

step ① 点　　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ **13** ページを参照してください。
火力調節はやかんやなべの大きさに応じた火力にしてください。

点火確認ランプ点灯

step ② モードおよび時間設定

1 タイマー・湯わかしキーを押し、設定したいコンロを選択する

選択したコンロにランプが点灯し、タイマー表示部に“5”が表示されます。

ワンポイント

- タイマー時間を変更しない場合沸とうしてから5分後に自動消火します。
- タイマー設定後数秒後にタイマー表示は消灯します。タイマー表示を確認するときやタイマー時間を変更する場合はタイマー・湯わかしキーを押してください。
- タイマー時間を0分に設定したときは、沸とう時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし消火します。

✦沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の時間を、0〜90分の間で変更できます。タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

1 タイマーセットキー［+、−］を押す

沸とう後の時間をセットします。
- ［+］キー（1 回押し）　：1 分増えます。
- ［−］キー（1 回押し）　：1 分減ります。
- ［+］キー（押し続ける）：5 分刻みで増えます。
- ［−］キー（押し続ける）：5 分刻みで減ります。

✦取り消しする場合

1 タイマー・湯わかしキーを押す

湯わかしモード表示ランプが消灯します。

ワンポイント

- 取り消しにすると**湯わかしモード**が取り消され**自動判別モード**➡ **22** ページに設定されます。
- 湯わかしモード使用中にはいずれのキーも押さないでください。（後から押されたモードに切り替わります。）

2 沸とうすると…

沸とう後ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、弱火になり表示部に設定時間が表示されます。
沸とうお知らせ後、消火するまでの時間を 1 〜 90 分まで 1 分刻みで設定できます。
（操作は②モードおよび時間設定と同じです。）

ワンポイント

- 沸とうして弱火になると、火力は変えられません。

step 3 時間終了

1 設定時間終了30秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。（グリルを同時にお使いの場合、ブザーは鳴らず秒表示にも変わりません。）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、湯わかしモード表示ランプと点火確認ランプが点滅して、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。➡ 13 ページ

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部“0”は約10秒後に消えます。（消火の状態に戻すまで、湯わかしモード表示ランプと点火確認ランプは点滅し続けます。）

お願い

- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして（標準バーナー：500mℓ～2ℓ、強火力バーナー：500mℓ～3ℓ）の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
- タイマー・湯わかしキーを押してモード設定した場合でも、約10秒経過後、再度タイマー・湯わかしキーを押した場合、設定したモードは解除されます。（ただし、バーナーは消火しません。）

湯わかしモードの活用法

麦茶の煮出しやゆでたまごなどの調理に活用できます。

✦たとえば「麦茶」なら

1. 標準バーナーまたは強火力バーナーを点火します。

2. タイマー・湯わかしキーを押します。次にタイマーセットキー［＋－］を押して消火時間をセットします※1。

3. やかんの水を沸とうさせます。

沸とうしたらブザーでお知らせ！
自動的に弱火になります。

4. 麦茶パックを投入します。

消火時間まで吹きこぼれることなく弱火の状態で保温。設定した時間で自動消火します。

5. じっくり煮出したおいしい麦茶ができあがります。

※1　消火時間をセットしない場合は5分間弱火で保温し、自動消火します。

コンロを使いましょう

コンロを使いましょう

設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

コンロタイマーモードは強火力バーナー、標準バーナー、小バーナーいずれかのバーナーのみの設定となります。

- コンロタイマーモードを使用している場合は、すべての湯わかしモードとの併用はできません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合は、タイマー・湯わかしキーを押しても標準バーナーのコンロタイマーモードには設定できません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合でも、強火力バーナーまたは小バーナーでコンロタイマーモードの設定はできます。

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

step ① 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ 13 ページを参照してください。
火力は調理に合わせてお使いください。

step ② モード設定

1 タイマー・湯わかしキーを押し、使用しているコンロを設定する

設定したコンロにランプが点灯し、タイマー表示部に“1”が表示されます。

step ③ 時間設定

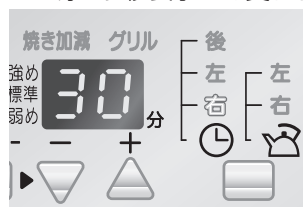
選択したコンロの点火時間を、1～90分の間で変更できます。調理中でもタイマーセットキー「+」「−」を押せば、設定時間が変更できます。

1 タイマーセットキー［+、−］を押して時間を設定する

- ［+］キー（1 回押し）：1 分増えます。
- ［−］キー（1 回押し）：1 分減ります。
- ［+］キー（押し続ける）：5分刻みで増えます。
- ［−］キー（押し続ける）：5分刻みで減ります。

step ④ 時間終了

1 設定時間終了30秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。（グリルを同時にお使いの場合、ブザーは鳴らず秒表示にも変わりません。）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴り、選択したコンロのコンロタイマーモード表示ランプと点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。➡ 13 ページ

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部“0”は約 10 秒後に消えます。（消火の状態に戻すまで、使用したコンロタイマーモード表示ランプと点火確認ランプは点滅し続けます。）
- コンロタイマーはタイマー・湯わかしキーを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、タイマー表示部に“1”と表示されます。再度時間設定をしてください。（この場合、今まで使用していたコンロタイマーは解除されます。）
- タイマー・湯わかしキーを押してモード設定した場合でも、約 10 秒経過後、再度タイマー・湯わかしキーを押した場合、設定したモードは解除されます。（ただし、バーナーは消火しません。）

コンロタイマー（または湯わかし）モードとグリルを同時に使った場合

コンロタイマー（または湯わかし）モードを使用中にグリルを使用すると、表示部にはグリル調理タイマーの表示が優先されます。

- グリルが先に消火した場合は約 10 秒経過後自動的にコンロタイマーまたは湯わかしモードの表示に切り替わります。
- グリルよりもコンロタイマーが先に終了した場合はブザーが「ピー」と 1 回鳴って使用したコンロタイマーモード表示ランプおよび点火確認ランプが点滅し、お知らせします。

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

コンロタイマーモード表示を確認する

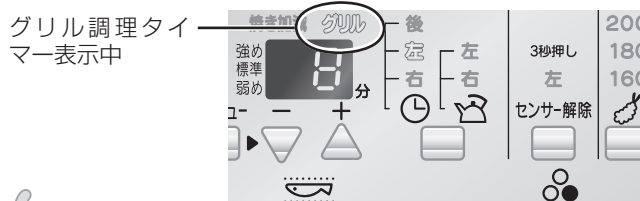
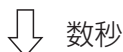
説明は左コンロのタイマーの場合

1 タイマー・湯わかしキーを押す

グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、左コンロのタイマー表示に切り替わります。

コンロタイマー表示に切り替え

⇩ 数秒

ワンポイント

- 設定時間を変更したい場合はタイマーセットキー［+、−］を押し時間を変更してください。またタイマーを他のコンロに変更したい場合は、さらにタイマー・湯わかしキーを押し、変更したいコンロにセットしてからタイマーセットキー［+、−］を押し時間を設定してください。
- コンロタイマー表示は数秒続くと、自動的にグリル調理タイマー表示に切り替わります。

湯わかしモードのタイマー表示を確認する

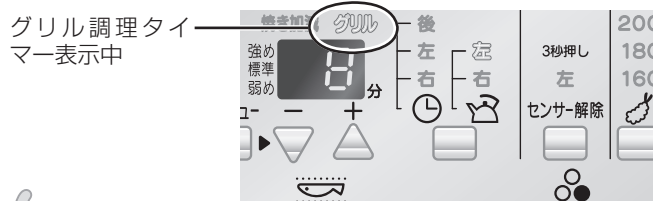
説明は左湯わかしタイマーの場合

1 タイマー・湯わかしキーを押す

グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、湯わかしのタイマー表示に切り替わります。

左コンロ湯わかしモードのタイマー表示に切り替え

⇩ 数秒

ワンポイント

- 設定時間を変更したい場合はタイマーセットキー［+、−］を押し時間を変更してください。また湯わかしを他のコンロに変更したい場合は、さらにタイマー・湯わかしキーを押し、変更したいコンロにセットしてからタイマーセットキー［+、−］を押し時間を設定してください。
- 湯わかしモードのタイマー表示は数秒続くと、自動的にグリル調理タイマー表示に切り替わります。

自動判別モード

各モードを使用中、取り消しに設定すると**自動判別モード**に設定されます。**自動判別モード**では、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）
点火初期は、**自動判別モード**に設定されています。また、**コンロタイマーモード**使用中も**自動判別モード**が働きます。

グリルをお使いになる前に

グリルを使うときの注意

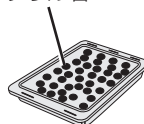
下記の注意や「安全上のご注意」➡ 4ページをよくお読みになってお使いください。

⚠ 警告

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除くまた使用後も必ず掃除をする

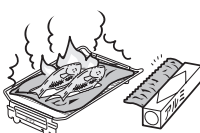
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（さんまやとり肉など）は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。

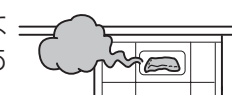
■グリル皿に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱されて火災の原因となります。

■グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない

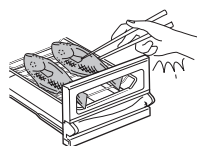
不完全燃焼や火災の原因になります。

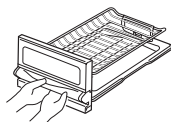
■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

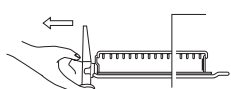
アルミはくの上にたまった脂が発火する原因になります。

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

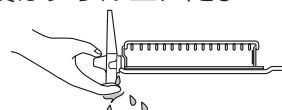
食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

⚠ 注意

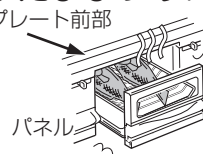
■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。グリルとびらをいっぱいまで引き出してください。

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。

■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

■グリル皿の持ち運びはていねいに

使用中、使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

ワークトップを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリル皿受けが変形したり、グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

⚠ 注　意

■**グリル皿に水を入れないで使用する**
お湯がこぼれてやけどをする原因になります。

■**グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ**
使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをする恐れがあります。

■**とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■**魚を焼き過ぎない**
魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押して消火する
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない
③消火後、点検を依頼する

■**グリルに手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない**

排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

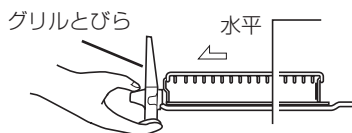
お願い

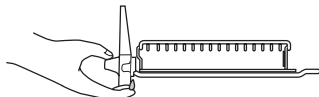
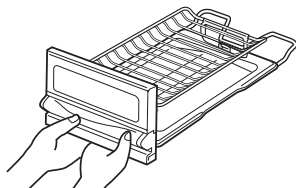
- **点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う**
  多量にたまったガスに着火し、やけどの原因になります。
- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。
  早い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。

グリルの取り扱いと準備

step ① グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり引き出す

いっぱいに引き出すと、グリル皿は水平のまま止まります。

グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

2 グリルとびらをいっぱいに引き出す

3 グリルとびらを両手で持ち上げて、取り出す

ワンポイント
- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿にキズがついてクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は➡ **36** ページを参照してください。

step ② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

2 約 7 分間 から焼きをする

部材に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については➡ **26** ページを参照してください。

ワンポイント
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。
- グリル焼網や下火カバーを取り出してから焼きしてください。

グリルを使いましょう

step 1 魚の下ごしらえ

- **冷凍の魚**：しっかり解凍してください。
  しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- **生魚**：水洗いしたあと、水気をよく拭き取ります。
- **みそ漬や粕漬けの魚**：みそや粕をよく拭き取ります。

step 2 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- **サバやイワシなど脂肪分が多い背の青い魚は…**

  ➡ **多めに塩をして、時間をおく**
  しっかりと身をしめます。

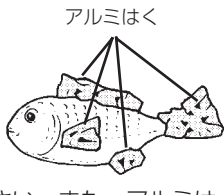
- **白身魚は…**

  ➡ **少なめに塩をふり、おき時間も短めに**

- **川魚やイカ、エビ、貝などは…**

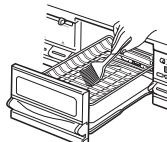
  ➡ **焼く直前に塩をふる**

ワンポイント

- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

step 3 グリル焼網に魚を置く前に

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなることがあります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになることが原因です。

1 グリル焼網に油を薄く塗る

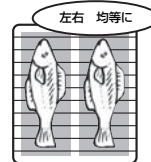
魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

2 2 分程度 から焼き(予熱)をする

焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については➡ 26 ページを参照してください。

オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

step 4 グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

魚を 1 匹 焼く場合

魚を 2 匹 焼く場合

魚を 3 匹以上焼く場合

step 5 魚を焼く

グリルの操作については➡ 26･28 ページを参照してください。

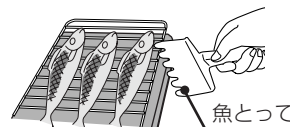
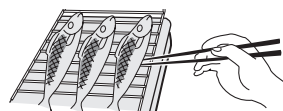
ワンポイント

- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

step 6 魚を取り出す

1 魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせる

2 焼物の下側に魚とってを入れて取り出す

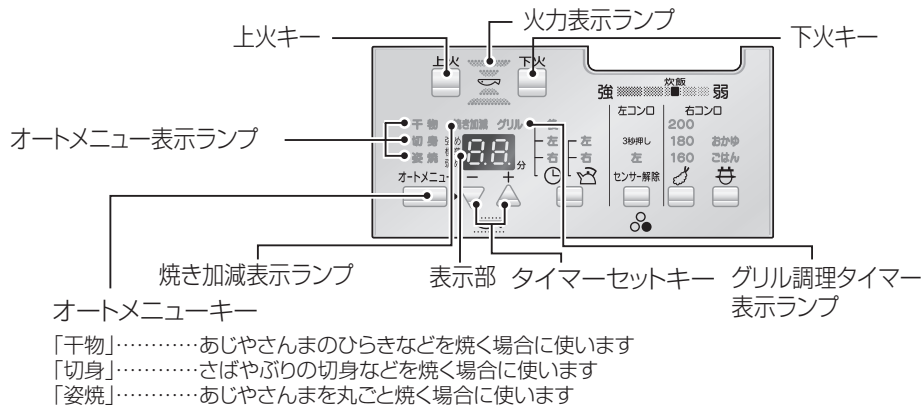
- グリル焼網に付着した魚をはがします。

- 小さい焼物ならそのまま取り出せます。

ワンポイント

- 焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼きかたが違うので、表と裏の焼きかたが同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡ 27 ページを利用してお好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
- 魚とってはグリル庫内に保管しないでください。魚とってがグリル庫内で引っかかり、グリルとびらが引き出せなくなることがあります。
- トーストやクッキーなどの調理は便利な別売のクッキングプレート RCP-62V を用意しています。 ➡ 43 ページ

グリル操作部の使いかた

「干物」…………あじやさんまのひらきなどを焼く場合に使います
「切身」…………さばやぶりの切身などを焼く場合に使います
「姿焼」…………あじやさんまを丸ごと焼く場合に使います

焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。
➡9 ページ

3 グリル皿、グリル焼網をセットし、魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉める

魚の下ごしらえをしてください。➡25 ページ
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

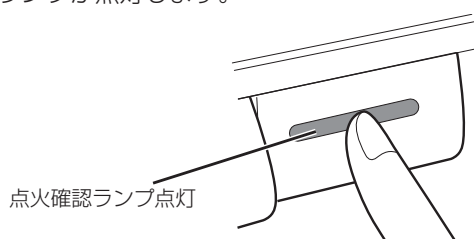
step ② 点　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

点火確認ランプが点灯します。

2 バーナーに火移りしたことを確かめ、表示部に“9”（分）が点灯したら手をはなす

ワンポイント

- **続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示部には“6”が表示されます。またタイマーセットは庫内温度により最大8分または10分までとなります。**
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全個所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

step ③ 時間セット

グリルの点火時間を、1～15分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は1～8分または10分の間）で設定できます。

1 タイマーセットキー［+、−］を押す

加熱時間をセットします。
- ［+］キー押し：最大15分。
  （庫内温度がある程度上がっている場合は、8分または10分）
- ［−］キー押し：最小1分。

加熱時間をセットしない場合

- 点火時の９分後（庫内温度がある程度上がっている場合は６分後）に自動消火します。
- 調理中にタイマーセットキー［+、−］を押すと、加熱時間が変更できます。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをごらんください。

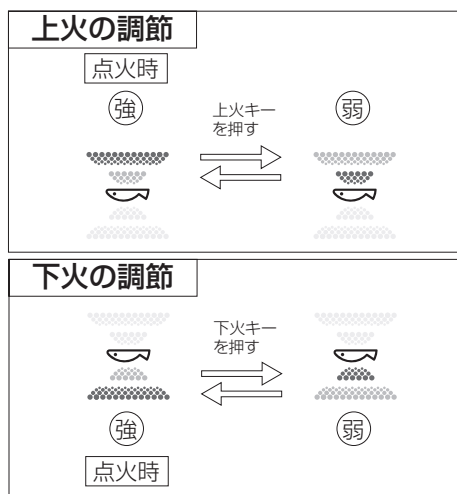
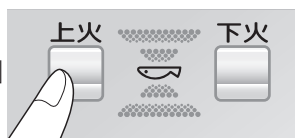
ワンポイント

- 表示部には、グリル調理タイマーとコンロタイマーまたは湯わかしモードの両方を表示しますので、グリル調理タイマー表示ランプが点灯しているのを確認して時間セットしてください。
- 表示部は、グリルのタイマー表示が優先されますので、コンロタイマーまたは湯わかしモードの表示を確認したい場合は➡ 22 ページを参照してください。

step ④ 火力調節

上火、下火それぞれ２段階の火力調節ができます。

1 上火を調節する場合は上火キーを、下火を調節する場合は下火キーを押す

上火キーまたは下火キーを押すごとに、「**弱火**」→「強火」→「**弱火**」…の順で切り替わります。

step ⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

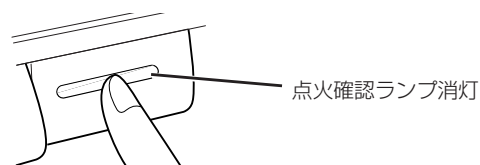
（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴り、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

step ⑥ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。表示部の表示と点火確認ランプが消灯します。

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、グリル表示調理タイマーと表示部“0”は約 10 秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1 分毎にブザーが「ピピッ」と５回鳴ってお知らせし続けます。➡ 3 ページ

⚠ 注　意

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。（冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。）
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30 秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。（魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。）

上手に調理するために

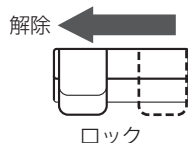
- オートメニューモードでは 1 匹の場合はグリル焼網の中央に置いた方が上手に焼けます。
- 2 回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニューキーを受け付けない場合があります。その場合は、とびらを開けて 5 分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののり方、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。（脂ののりがよいほど焦げやすくなります。）

step 1 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。➡9 ページ

3 魚の下ごしらえをする

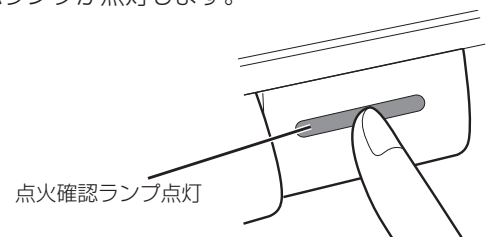
オートメニューのメニュー表 ➡31 ページを参考に魚の下ごしらえをします。

4 グリル皿、グリル焼網をセットし、魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉める

グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

step 2 点　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

点火確認ランプが点灯します。

2 バーナーに火移りしたことを確かめてから、手をはなす

グリルを使いましょう

step 3 モード設定

1 オートメニューキーを押し、魚の状態を選択する

姿焼ランプが点灯し、表示部に「 - 分」が表示されます。

オートメニューキーを押すごとに、「**姿焼**」→「切身」→「干物」→消灯（取り消し）→「**姿焼**」…の順で切り替わります。

ワンポイント

- 点火 30 秒以内にオートメニューキーを押してください。30 秒を超えるとキーを受け付けません。（焼き加減はオートメニューキー操作後約 90 秒まで変更可能です。）

2 タイマーセットキー［＋、−］を押し、焼き選択を設定する

- **表示部の数字は、焼き加減の表示です。**

：弱め

：標準

：強め

- 焼き加減は標準に設定されています。

「＋」キーを押す	「＋」キーを押す
（弱め） ⇄ （標準）	⇄ （強め）
「−」キーを押す	「−」キーを押す

ワンポイント

- 焼き加減は、オートメニューキー操作後約 90 秒でモードの変更や取り消しができません。いったん消火して取り消してください。
- 庫内温度がある程度高い場合はオートメニューキーを受け付けません。マニュアルモード（手動調理）➡26・30 ページを使用してください。

step 4 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

- グリル調理タイマー表示ランプが点灯し表示部に 30（秒表示）と表示され、カウントダウンが始まります。
- オートメニュー表示ランプが消灯します。

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴り、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

ワンポイント

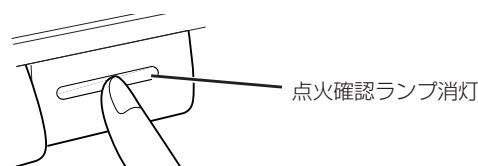
- 調理終了（焼き上げ完了）から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは［＋］キーでお好みの時間を分単位で設定できます。

step 5 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを押す

自動消火したら、すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。表示部の表示と点火確認ランプが消灯します。

ワンポイント

- **操作ボタンを消火の状態にしないとき、グリル表示調理タイマーと表示部“0”は約 10 秒後に消灯します。**
- **自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。**
- **操作ボタンを戻すまで、1 分毎にブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせし続けます。**➡ 3 ページ

火力と時間の目安

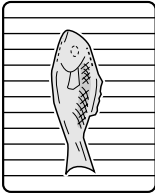
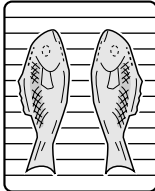
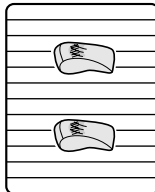
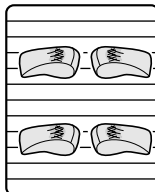
	メニュー	火力（上火ー下火）	マニュアルモード（手動調理）の場合の焼き時間（目安です）	オートメニューモード（自動調理）の場合のキー選択 ➡31ページ	
				オートメニュー	焼き加減
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強 — 強	13分	姿焼	(強め)
	いわしの塩焼き	強 — 強	12分	姿焼	(標準)
	さんまの塩焼き	強 — 強	11分	姿焼	(標準)
	さばの塩焼き	強 — 強	8分	切身	(標準)
	さわらの塩焼き	強 — 強	9分	切身	(標準)
	鮭の切身	強 — 強	9分	切身	(標準)
	ぶりの照焼き	強 — 強	7分	切身	(弱め)
	あじのひらき	強 — 強	9分	干物	(標準)
	ししゃもなど	強 — 強	6分	干物	(弱め)
	赤魚のかす漬け	弱 — 強	11分	オート不可	
	白身魚の包み焼き	強 — 強	10分		
	なすの肉詰め	弱 — 強	12分		
	鶏肉の塩焼き	弱 — 強	11分		
	焼き魚のハーブマヨネーズあえ	強 — 強	7分		
	ピザトースト	強 — 弱	5分		
	アスパラのベーコン巻き	強 — 強	5分		
	グリル・ド・バナーヌアイスクリーム添え	強 — 強	10分		
	大あさり	弱 — 強	8分		
	厚あげ	強 — 強	7分		
	焼きなす	強 — 強	8分		
	焼きおにぎり（素焼き）	強 — 強	6分		
	焼きおにぎり（たれ焼き）	強 — 強	2分		
	焼きもち	強 — 強	5分		

●詳細は、クックブックをご参照ください。

その他	みりん干し（かわはぎなど）	強 — 強	6分	オート不可
	みりん干し（いわしなど） ※1	強 — 強	予熱 3分 焼き時間 1分	
	さばのみりん漬け ※2	強 — 弱	5分	
	さば味噌漬け ※2	強 — 弱	8分	

※1　小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※2　皮を下側、身を上側にしてグリル焼網上に置いてください。

グリルを使いましょう

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動調理してください。（火力と時間の目安 30ページ）

焼き加減／オートメニュー	強め 標準 弱め 分（弱め）	強め 標準 弱め 分（標準）	強め 標準 弱め 分（強め）
姿焼	［小さめの生魚（約 50g 以下）］ きす　1～6匹 小あじ ［塩漬け］ 塩さんま　1～4匹（約 130～200g）	［中程度の生魚（約 100～200g）］ あじ／いさき　1～3匹 さんま／いわし／あゆ／にじます　1～4匹 たい（小）　1匹（300g 以下） きす　1～4匹（50g 以上）	［大きめの生魚（約 200g 以上）］ あじ／いさき　3～4匹 たい　1匹（約 300～400g）
切身	［照焼き］ ぶり さわら 生かつお ［味噌漬け］ さわら	［生魚］ 生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 甘だい ［塩漬け］ 甘塩ざけ 塩さば	［光沢のある魚］ まながつお たちうお
干物	［小さな半生の干物］ さんまのひらき 1～2枚（約110g 以下） ししゃも 4～10匹（約 25g 以下）	［一夜干しのひらき］ あじのひらき／干しさわら／かますのひらき／干しかれい　1～2枚 ［小さな半生の干物］ さんまのひらき 1～2枚（約110g 以下） ししゃも 4～10匹（約 25g 以下）	［大きなひらき］ ほっけのひらき　1～2枚

お願い

- 上記の［網かけ］の魚は、特に焦げやすいので、**必ず「弱め」**で設定してください。

ポイントとお願い	置き方
・魚は頭を奥にして置いてください。 ・魚を一匹焼くときは、グリル焼網の中央に置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。 **小さめの魚・塩さんまについて** ・50 g 以下の小さな魚は焼き加減を「」（弱め）に設定してください。「」（標準）・「」（強め）では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減を「」（弱め）で設定してください。「」（標準）・「」（強め）では焼き過ぎてしまう場合があります。	オートメニューでは、1 匹の場合は中央に置いた方が上手に焼けます。 2 匹の場合は左右対称均等に。
・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 ・照焼き、味噌漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減を「」（弱め）に設定してください。（「」（標準）・「」（強め）では表面の焦げが強くなってしまいます。） ・肉厚の物（特に骨つきの物）は火が通りにくいので肉厚を 2.5c m以下にしてください。 ・肉厚（特に骨つき）の魚の照焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・味噌漬けは味噌を洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 ・照焼き、味噌漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 　・漬けている時間が長いほど 　・魚の脂ののりが良いほど 　・照焼きたれのみりん配分が多いほど ＊参考　照焼きたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょうゆ 4：みりん 3：酒 1	1 ～ 2 切の場合は中央に。 4 切の場合、身のうすい部分を外側に向けて、左右対称均等に。
・ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減を「」（弱め）か「」（標準）に設定してください。（「」（強め）では焦げが強くなってしまいます。） ・身側と皮側で裏表が有る干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥している物ほど焼けやすい。）	

安全・便利機能を使いましょう

コンロ消し忘れ消火機能時間を任意に設定【カスタマイズ機能】

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

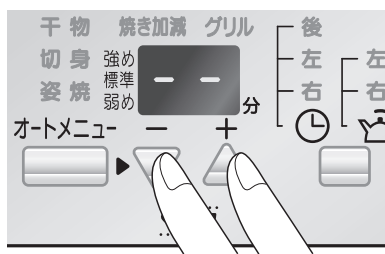
●**コンロ消し忘れ消火機能時間**：30 ～ 90 分の間で、10 分刻みおよび 2 時間設定できます。購入時は「ーー（2 時間）」の設定になっています。

step 1 点　火

1 強火力バーナーの点火操作をする

点火確認ランプが点灯します。

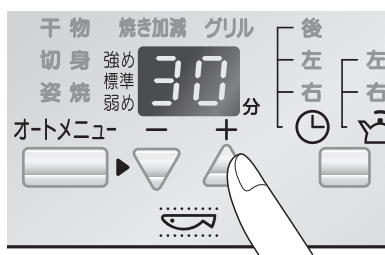
step 2 モード設定

1 強火力バーナーを点火後10秒以内に、タイマーセットキー［+、ー］を同時に3秒以上押し続けます。

step 3 時間設定

1 タイマーセットキー［+、ー］を押して、時間を設定します。

最初の設定は 2 時間「ーー」になっています。
・［+］キー押し：最大2時間「ーー」
・［ー］キー押し：最小30分

ワンポイント

●強火力バーナー用操作ボタンを消火の状態にもどすと確定します。
● 2 時間に設定されたとき、タイマー表示部には「- -」と表示されます。
●すべてのコンロバーナーは同じ時間に設定されます。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める

機器が十分に冷えたことを確認してください。

2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する

3 洗剤をスポンジや布に含ませて拭く

スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水拭きをする

水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

ワンポイント

- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性･弱アルカリ性･弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具･洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 お手入れの道具と洗剤

使ってよい

やわらかいスポンジたわし

歯ブラシ

やわらかい布

台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

トッププレート（ガラス面）

ガラストップ専用クリーナー（別売）

メラミンフォームスポンジ

⊘ 使ってはいけない

傷の原因となります。

スポンジたわし裏面（硬い）

ナイロンたわし

たわし

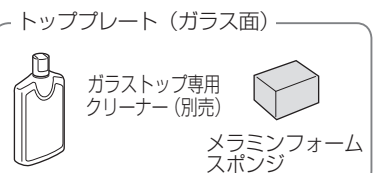
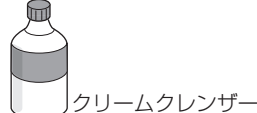
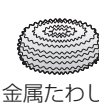
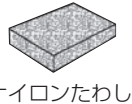
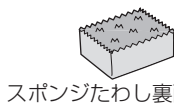
金属たわし

硬いブラシ

クレンザー

クリームクレンザー

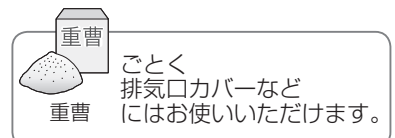
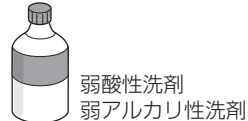
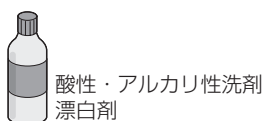
みがき粉

歯みがき粉

はがれ･表面の変質･変色･さび･割れ･トッププレートの外周枠はがれの原因になります。

酸性・アルカリ性洗剤
漂白剤

シンナー
ベンジン
アルコール

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

重曹
ごとく
排気口カバーなど
にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対に使ってはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

点検・お手入れをしましょう

⚠注　意

必ず守る

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はトッププレート枠およびガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

■お手入れ時は、バーナーキャップ（上部・下部）・ごとく・排気口カバー・グリル部品（グリルとびら・グリル焼網・グリル皿受け・グリル皿）・下火カバーは取りはずせます。それ以外の部品は絶対に取りはずさないでください。

- はずした部品は「各部品のセット」➡ 7・8ページを参照して取り付けてください。

● ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年 1 回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

バーナーキャップ、ごとく、
排気口カバー・下火カバーなど

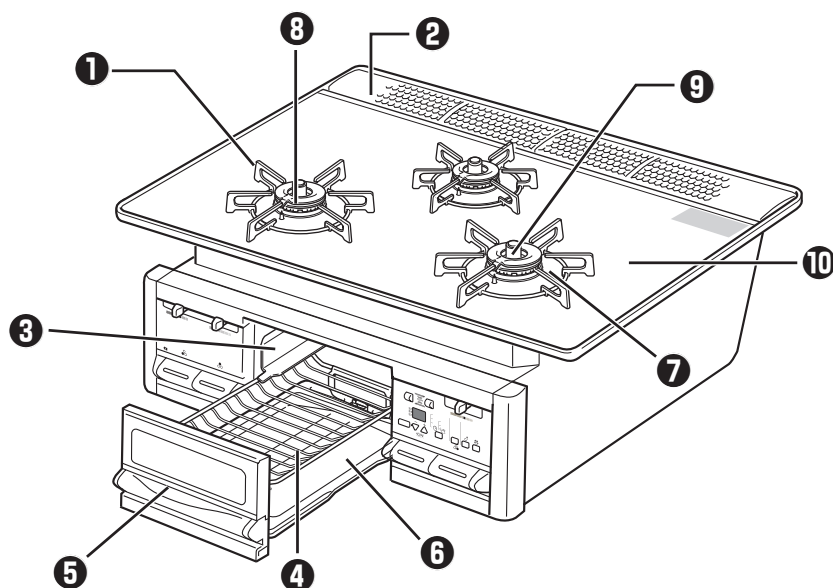
正しくセットする ➡ 7・8ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。
- グリル庫内が脂で汚れていませんか。

お手入れする ➡ 36・37ページ

お手入れのポイント

❶～❿の各部品のお手入れのポイントを➡ 36・37ページで説明しています。

❶ごとく
❷排気口カバー
❸下火カバー（右・左）
❹グリル焼網
❺グリルとびらガラス
　グリルとびら
　グリル皿受け
❻グリル皿
❼バーナーリング
❽バーナーキャップ上部
　バーナーキャップ下部
　バーナー本体
❾立消え安全装置（炎検知部）
　電極（点火プラグ）
　温度センサー
❿ガラストッププレート

※もっと詳しい各部の名称は 7・8ページをご覧ください。

①ごとく、②排気口カバー、③下火カバー、④グリル焼網、⑧バーナーキャップ上部

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる
そのまま置いておくか、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

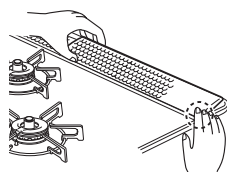
2. 水洗いし、水気を拭き取る

❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- **水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす**
重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
- **弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます**

❖排気口カバーのはずし方

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします

❖下火カバーのはずし方

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください ➡ 7 ページ

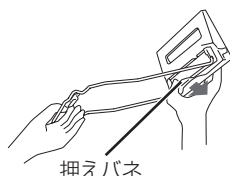
⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

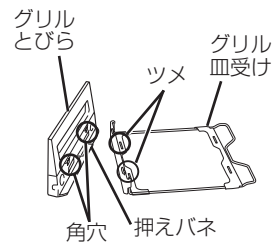
❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

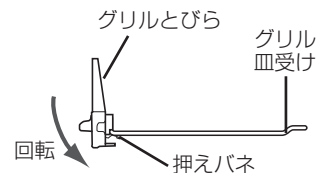
1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてから水洗いする

❖グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方

1. 押えバネを ↘ の方向に下げる

取り付け方

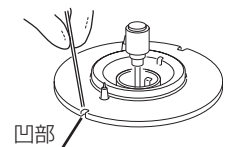
1. グリル皿受けのツメ2個所をグリルとびらの角穴にはめ込む

2. グリルのとびらを ↙ の方向に回転させる

3. 押えバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する

⑥グリル皿（クリアコート）、⑦バーナーリング（塗装）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

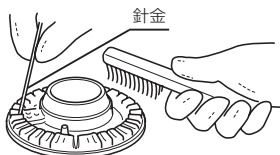
1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。

凹部

お願い

- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- ガラストップ専用クリーナーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- ガラストップ表面をスクレーパでお手入れする場合、バーナーリングを傷つけないよう注意してください。
- バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングの塗装が変色することがあります。

⑧バーナーキャップ下部・バーナー本体

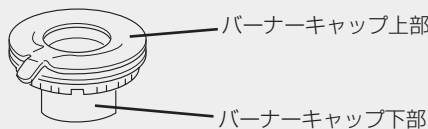
1. **汚れていたら、拭き取る**

2. **バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする**
目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。

3. **表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどで拭き取る**

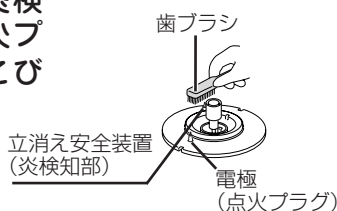
4. **バーナーキャップは水洗いをする**
水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

お願い

- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップの上部と下部を分解しないでください。

バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部

⑨立消え安全装置（炎検知部）電極（点火プラグ）・温度センサー

1. **汚れていたら、柔らかい布などで拭き取る**

2. **立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびりついている場合は、歯ブラシでお手入れする**

3. **温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れを拭き取る**

お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。
- 電極（点火プラグ）の突起に注意してお手入れしてください。

⑩ガラストッププレート

1. **汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジで拭き取る**
油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジで拭き取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびりついてとれにくくなります。

2. **乾いた布で仕上げをする**

❖「汚れがひどいときは？」「油膜やくもりが残るときは？」「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

1. **台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく**
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー･歯ブラシに、ガラストップ専用クリーナーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。

2. **汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水拭きをする**

3. **乾いた布で仕上げをする**

お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやみがき粉などは、ガラス面および、バーナーリングを傷つけますので使わないでください。(ただし、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠の表面・バーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。

ワンポイント

- 当社別売のガラストップ専用クリーナーおよび、当社推奨のスクレーパー（焦げつきそぎ取り用）をお使いいただくと上手にお手入れができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。購入先が不明の場合はもよりの当社事業所にご相談ください。また、スクレーパーは、お近くのホームセンターなどでお買い求めください。➡ 43ページ **必ずガラス面のみにお使いください。**

グリル庫内

1. **使用後はそのつどやわらかい布やスポンジで拭き取る**
脂汚れは台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジで拭き取ります。

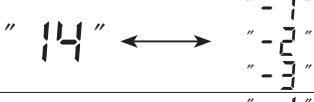
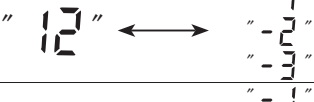
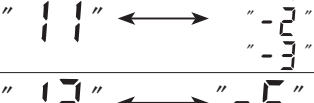
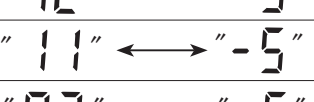
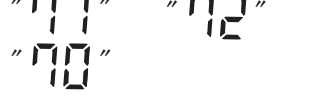
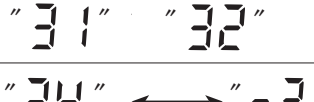
2. **乾いた布で仕上げをする**

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	13・26・28
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	37
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	9・43
	●点火ロックを解除していますか？	9
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	13・26・28
	●素早い操作では放電しない場合があります。	
	●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	26・28
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	41
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	
	● LP ガスがなくなりかけていませんか？（LP ガスをご使用の場合）	—
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	37
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	13
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	41
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	6
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	
	●換気をしていますか？	6
	●ガス種によっては、消火操作後数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	13・26
④使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●点火時や火力調節時に「カチッ」と音がしますが異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます（最長約10秒）。異常ではありません。	—
⑥使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・火力が大きくなった ・火力が変わらない	●なべの形状や材質が適していますか？	11
	●土なべや耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか？まれに焦げつき消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。	11・41
	●なべ底が凹凸していませんか？	11
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	—
	●なべ底にこんぶや竹皮などをしいて調理していませんか？	
	●長時間使っていませんか？ コンロ消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3·10·41
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 強火⇔弱火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●自動で弱火になったときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。（強火力バーナーのみ）	16・41
	●湯わかしモードが作動していませんか？	19・41
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？ 解凍し、再点火してください。	—
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
	●キャビネットのとびらを強く閉めていませんか？	
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	41
⑦湯わかしモードを使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか？	11・20
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？	
	●薄手のなべを使っていませんか？消火する場合があります。	—
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	20
	●一度沸かしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	12
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しくはかっていますか？	17
	●無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	●浸しておきましたか？ 洗米してすぐ炊飯するとご飯がかためになります。	
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	—
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	18
	●炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	—
⑨コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？ コンロ消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3・41
	●コンロタイマーまたは、グリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約5分程度待ってから使用してください。	
	●グリルとびらを早い操作で開閉していませんか？	
⑩グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない	●しっかり解凍していますか？	25・31・32
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	24
	●食材にあった火力調節をしてください。	27・31・32
⑪ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	41
	●操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	3
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	9・43
⑫赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・コンロ・グリル操作部のモードランプ ・ボタン表示窓ランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？操作ボタンを戻さないと電池が消耗します。	13・27・29
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑬点火時にランプが点灯してランプが消えた	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤、食器洗い乾燥機用洗剤を使用していませんか？	34
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	—
⑮機器の中が赤く見える	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表　示（交互に点滅）	部　位	内　容
ピー5回	"02" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動
	"14" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	温度センサー過熱防止機能作動
ピー3回	"12" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	立消え安全装置の作動
	"11" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	点火時に着火しなかった
	"12" ⟷ "-5"	グリル	立消え安全装置の作動
	"11" ⟷ "-5"	グリル	点火時に着火しなかった
	"02" ⟷ "-5"	グリル	グリル過熱防止センサーの作動
	電池交換サイン　＜点灯＞	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー グリル	電池交換サインのお知らせ
	"00" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動
		強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動 センサー解除モード終了
ピー1回（約2秒）	"0"　コンロタイマー　後 左 右 後コンロ　左コンロ　右コンロ （点火確認ランプ点滅）　＜点滅＞	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	コンロタイマーモード終了
	"0"　焼き加減 グリル　強め 標準 弱め　0 分　− ＋ グリル調理タイマー　＜点灯＞	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード
	おかゆ ごはん 点火確認ランプ （使用した炊飯モードのランプが点滅）　＜点滅＞	標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了
	"0"　左 右 左コンロ　右コンロ　＜点滅＞	標準バーナー 強火力バーナー	湯わかしモード終了
ブザーが鳴り続ける（ピー約8秒連続）	"71"　"72"　"70" ⟷ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障
	"31"　"32" ⟷ "-5"	グリル	
	"24" ⟷ "-3"	強火力バーナー	センサー解除連続押しエラー

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら⑥」を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	3・39 10・11 13
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・38 13
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・38 26・28
グリルの から焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ●約５分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	3・40 26・28
乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9・43
使用開始から約２時間または設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	3・13
約 30 分がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	
設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	21
設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	27・29
炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	18
湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	20
部品が故障しています	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	44

消耗品・別売品について

消耗部品はいたんできたら交換してください。お求めの場合は、当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

部品名・品名			品番	希望小売価格（税込）
ごとく※1	トッププレートが黒色の型式	大	010-320-000	¥1,260
		小	010-322-000	¥1,260
	上記以外の型式	大	010-319-000	¥1,260
		小	010-321-000	¥1,260
バーナキャップ※1	トッププレートが黒色の型式	強火力バーナー用	151-332-000	¥2,100
		標準バーナー用	151-334-000	¥2,100
		小バーナー用	151-324-000	¥1,575
	上記以外の型式	強火力バーナー用	151-331-000	¥2,100
		標準バーナー用	151-333-000	¥2,100
		小バーナー用	151-325-000	¥1,575
グリル皿			070-186-000	¥2,100
グリル焼網			071-049-000	¥893

部品名・品名	品番	希望小売価格（税込）
下火カバー右	098-1481000	¥315
下火カバー左	098-1482000	¥315
炊飯専用なべ	RTR-03D	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）にてお買い求めください。
	RTR-300D1	
	RTR-500	
魚とって	RTO-ST1	
ガラストップ専用クリーナー	RBC-VG1	
クッキングプレート	RCP-62V	
スクレーパーS型〈推奨品〉※2	35SB（オルファ社製）	●ホームセンターなどでお買い求めください。

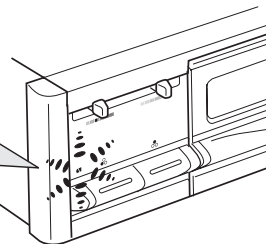
●2009年4月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
※1 トッププレート、ごとく、バーナーキャップの色を確認してご連絡ください。
当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

当社製品の消耗部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。
http://www.rinnai-style.jp/

※2 スクレーパーS型〈推奨品〉について
- ●トップレートに傷がつく恐れがありますので、刃がいたんだ場合は、使用しないでください。
- ●刃先は鋭利な刃になっていますので取り扱いには十分に注意してください。
- ●使用角度は約30°で使用してください。

約30°

電池交換 → 9ページ

〈点灯〉……サインが点灯したらすべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。

- ●乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ●ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）—2個を準備します。
- ●ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池2個を同時に交換します。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

お願い

- ●アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約 1 年です。(付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- ●アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- ●新しいアルカリ乾電池を 2 本同時に交換、ご使用ください。
- ●未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- ●乾電池は、機器が冷めてから交換してください。
- ●単 2、単 3 形乾電池を単 1 形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

アフターサービスは？／設置にあたって

アフターサービスは？

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
●保証期間はお買い上げ日から 1 年間です。
●必ず、「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合があるので、大切に保管してください。

修理を依頼するときは

●万一故障したと思われる場合は、まず「故障かな？と思ったら➡ 38 ページ」に従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。
●ご依頼される際には次のことをご確認ください。
①ご住所・お名前・電話番号
②品名・型式の呼び・お買い上げ日
③詳しい故障内容・状況
④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

●製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するための必要な部品です。
●保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

●転居する場合は、転居先のガス事業者およびお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
ガスの種類は、都市ガス数種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

●お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル
0120-054-321

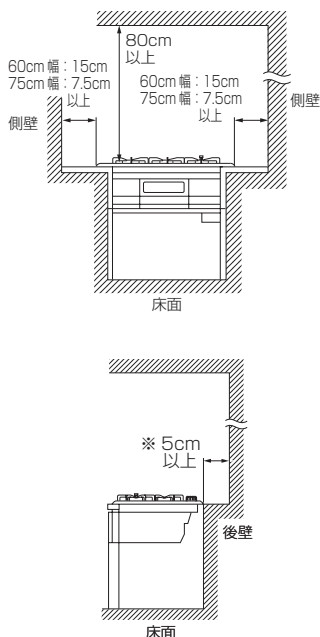
お客様の個人情報の取り扱いについて

●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に依託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

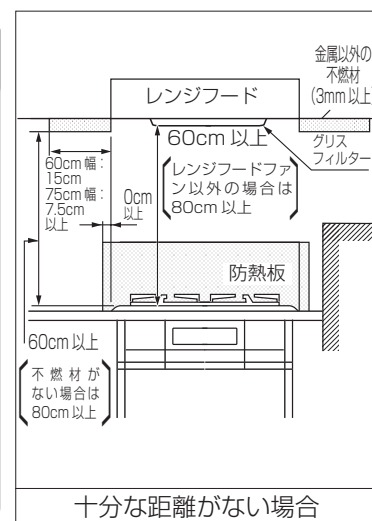
設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

●詳しくは設置工事説明書を参照してください

●機器と上方の天井、棚などの可燃物との距離は、80cm 以上離す。
●木製のような可燃性の側壁は 15cm 以上（75cm 幅は 7.5cm 以上）、後壁との距離は、5cm 以上※離す。
●上記の距離を確保できない場合は、当社指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。お買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。

⚠ 注　意

■必ず機器周りを確認してください。火災や発火の原因になります

●落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
●車両・船舶での使用はしない。
●風の吹き込む場所に設置しない。
●丈夫で水平な場所に設置する。
●機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。（変形・変色の恐れ）
●キャビネットに背板があるか確認する。
部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。

十分な距離がない場合

ガス機器防火性能評定試験基準の変更に伴い、可燃物からの後方離隔距離が製造年月によって異なります。製造年月は銘板に記載してあります。

（例）09.04 − 000001

製造年月　　※製造年月 09.03 以前は 15cm 以上

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。 ➡ 9 ページ
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。 ➡ 34 ページ

仕　　様

品名	両面焼グリル付３口ガスビルトインコンロ		
型式	RS71W2A2RX	RS78W2A2R RS78W2B1R RS78W2A6R RXE78W2A2R	RS38W2A2R RS38W2B1R RS38W2A6R RXE38W2B1R
型式の呼び	RB71W2AR L R ／ RB71W2AR(G) L R	RB78W2AR L R ／ RB78W2AR(G) L R	RB38W2AR L R ／ RB38W2AR(G) L R
	型式名：RB71W2AR	型式名：RB78W2AR	型式名：RB38W2AR
質量	23.5kg（付属品含む）		22.0kg（付属品含む）
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm		
	（トッププレート幅　740mm）		（トッププレート幅　590mm）
ガス接続	15A（1 ／ 2B）鋼管または金属可とう管		
電源	DC3.0V（単１形アルカリ乾電池×２個）		
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー）　●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー）　●グリル過熱防止センサー		
点火方式	連続放電点火式		
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、（連絡先一覧表別添）、設置工事説明書 クックブック、魚とって、ガラスクリーナー見本品、下火カバー		

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量					型式の呼び
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	L3（4A・4B・4C）	2.73kW	2.27kW	1.05kW	1.92kW	7.21kW	RB71W2AR L R RB78W2AR L R RB38W2AR L R
都市ガス用	L2（5A・5AN・5B）	2.94kW	2.27kW	1.05kW	1.92kW	7.44kW	
都市ガス用	L1（6B・6C・7C）	2.85kW	2.45kW	1.27kW	1.92kW	8.20kW	
都市ガス用	5C	2.79kW	2.56kW	1.27kW	1.92kW	7.85kW	
都市ガス用	6A	2.97kW	2.15kW	1.05kW	1.92kW	7.67kW	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW	
都市ガス用	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW	
都市ガス用	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW	RB71W2AR(G) L R RB78W2AR(G) L R RB38W2AR(G) L R
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.99kW	9.90kW	RB71W2AR L R RB78W2AR L R RB38W2AR L R

リンナイ グリル付三口ガスビルトインコンロ 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
   保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4. 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5. 保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
   （ハ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
   （ニ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）本書の提示がない場合。
   （ヘ）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
   （ト）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
   （チ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒454-0802　名古屋市中川区福住町２番26号
TEL　052(361)8211 代表

製品についてのお問い合わせは

拠点	電話	住所
本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目396-1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西２丁目７－１
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町４番10号
東北支社	☎022(238)8315	〒984-0002 仙台市若林区卸町東１丁目５－５
札幌支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東２丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹２丁目１－74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関西支社	☎06(6786)3601	〒550-0014 大阪市西区北堀江３丁目10番21号
広島支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター４丁目2-1
高松支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町２丁目11番６号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町２番３号

修理についてのお問い合わせは

0120-054-321

78W2AR-31B×01(01)
110128Ⓚ
06000005267260